



## PARA ENFRENTAR CON ÉXITO UNA FISCALIZACIÓN DE LA SEREMI EN TU LOCAL GASTRONOMICO

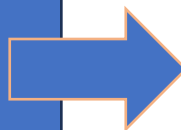


ASEGAL B&F - Asesorías en Seguridad Alimentaria  
Información obligatoria en el etiquetado nutricional de alimentos

La fiscalización sanitaria es parte de la actividad normal de cualquier negocio gastronómico en Chile. La SEREMI de Salud visita locales de manera periódica o por denuncias, y su objetivo es proteger la salud de los consumidores. Aquí van algunos consejos prácticos para estar preparados y evitar multas o clausuras.

### ✓ 1. Documentación siempre al día

- Permiso sanitario vigente (Resolución Sanitaria).
- Patente municipal de funcionamiento.
- Registro de control de temperaturas de alimentos y cámaras de frío.
- Certificados de fumigación y control de plagas.
- Carnets de manipulador de alimentos del personal (actualizados).
- Registro de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos.



Tenlos **organizados y a la vista** para mostrarlos al inspector sin demoras.

### ✓ 2. Limpieza e higiene impecable

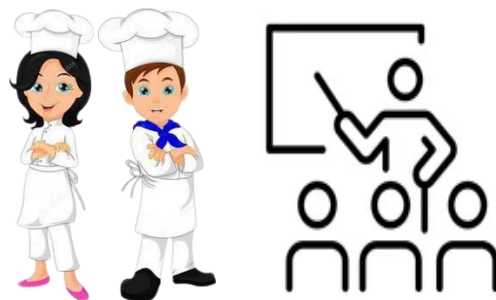
- Superficies de trabajo limpias y sanitizadas constantemente.
- Áreas de almacenamiento ordenadas, sin alimentos vencidos.
- Pisos sin suciedad, sin derrames ni residuos a la vista.
- Baños limpios, con jabón, papel y secador disponibles.
- Basureros con tapa y bolsas en buen estado.
- Productos químicos de limpieza **etiquetados** y separados de alimentos.



**Recuerda:** La primera impresión del inspector puede marcar el tono de la fiscalización.

### ✓ 3. Personal capacitado y presentable

- Uniformes limpios y completos
- Uñas cortas y sin esmalte en manipuladores de alimentos.
- Sin joyas ni relojes durante la manipulación de alimentos.
- Todo el equipo conoce procedimientos de higiene y puede responder preguntas básicas al inspector.



### ✓ 4. Control de alimentos y materias prii



- Rotulación clara de alimentos almacenados (fecha de apertura o elaboración).
- Control de temperaturas de refrigeradores y freezers (llevar registro diario).
- Separar alimentos crudos de cocidos.
- Verificar fechas de vencimiento y desechar productos caducados de inmediato.
- Proveedores con documentación sanitaria en regla.

### ✓ 5. Infraestructura en buen estado

- Sin filtraciones de agua ni paredes dañadas.
- Ventilación funcional y sin acumulación de grasa en campanas extractoras.
- Instalaciones eléctricas seguras.
- Lavamanos con jabón, toalla desechable y agua potable disponible.
- Señaléticas claras (por ejemplo, “lavamanos exclusivo para personal”).

### ✓ 6. Colabora con respeto

- Atiende al inspector con amabilidad y disposición.
- Facilita el acceso a todas las áreas del local.
- Responde con honestidad: ocultar problemas puede agravar las sanciones.
- Toma nota de las observaciones del inspector y corrige cuanto antes.



Finalmente...



Una fiscalización de la SEREMI de Salud **no tiene por qué ser motivo de estrés** si mantienes tu local ordenado, limpio, con personal capacitado y documentación al día. Recuerda que la prevención es la mejor forma de pasar una inspección sin sobresaltos.

**¡Prepárate y tu negocio seguirá creciendo con seguridad y confianza!**

